

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU Végé

02 Nov	03 Nov	04 Nov	05 Nov	06 Nov
LUNDI Céleri rémoulade aux pommes Croquant de salade Pâté de foie Carottes râpées Poulet à l'américaine Coquille de poisson sauce aurore Purée de pommes de terre Haricots beurre saveur du midi Yaourt nature sucré Pêche au sirop Corbeille de fruits Entremets au chocolat Gâteau aux abricots	MARDI Salade de riz Semoule à l'andalouse (Sarran) Salade choubidou Macédoine à la mayonnaise Rôti de veau Saucisse Knack Poêlée du jardin Lentilles Camembert Coulommiers Yaourt nature sucré Fruit Entremets à la pistache Fromage blanc spéculoos et lemon curd Flan pâtissier	MERCREDI Pamplemousse Salade verte au maïs Soupe aux vermicelles Tarte flamande Filet de merlu meunière et citron Spaghetti à la carbonara Spaghettis Flan de blettes Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre Vache qui rit Compote de pommes et bananes Ananas au sirop Corbeille de fruits Pain perdu	JEUDI Salade de carotte, betterave et kiwi Endives vinaigrette agrumes Fonds d'artichauts et tomate Salade de pommes de terre Œufs durs à la florentine Chou farci Epinards à la béchamel Boulgour aux petits légumes Fondu Président Fraidou Brie Yaourt nature sucré Moelleux au citron Gaufre fantasia Liégeois au chocolat Corbeille de fruits	VENDREDI Potage poireaux pommes de terre Roulade de volaille Salade impériale Farfalle à la catalane Blanquette de colin sauce poire Cordon bleu tyrolienne Semoule berbère Poêlée de carottes et brocolis Fromage frais nature sucré Cotentin Tomme blanche Fruit Compote tous fruits Barre bretonne au caramel beurre salé Entremets au praliné



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe










BTS



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Diner



02 LUNDI Nov	03 MARDI Nov	04 MERCREDI Nov	05 JEUDI Nov
Rillettes à la sardine Feuilleté au fromage  Potage Longchamp <i>petit pois, pomme de terre, oignon, crème</i> Endives aux croûtons Boulettes kefta au cumin Omelette à l'emmental Choux-fleurs persillés Semoule berbère Petit moulé noix Assortiment de fromages et laitages Fruit Palmier sucre cassonade Oranges à la cannelle Duo de mousses au chocolat	Salade de pâtes extrême orient Potage de julienne de légumes Betteraves vinaigrette agrume  Tartine de la mer  Saumonette sauce basquaise Tajine de poulet aux dattes Semoule aux épices Légumes tajine Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages Neige aux myrtilles <i>blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles</i>  Corbeille de fruits Riz à l'impératrice Compote de pommes et pêches	Fenouil émincé vinaigrette Roulade aux olives Salade de cocos aux herbes Potage Choisy <i>épinard, pomme de terre, laitue Bio, oignon, crème</i> Tarte paysanne à la raclette  Riz méditerranéen <i>tomate, courgette, ail, riz, lentilles</i> Poêlée de légumes Riz de grand-mère Salade verte Gouda Assortiment de fromages et laitages Fruit Abricots à la crème anglaise  Gâteau marbré Smoothie à la vanille	Potage à la paysanne <i>purée céleri, pommes de terre, crème, carotte</i> Salade de maïs Andouille cornichons Salade verte aux croûtons Sauté de bœuf aux olives  Colin à la provençale Macaroni Navets braisés Yaourt nature sucré Assortiment de fromages et laitages Fruit Mousse au nougat Taboulé fruits secs & menthe fraîche Flan nappé au caramel



Spécialité au chef



Nouveauté



Pêche responsable



Végétarien



Végé



Végé



Végé



Végé



Végé



Végé



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

BTS

